第一图书网, tushu007.com

<<厨房新手500招>>

图书基本信息

书名：<<厨房新手500招>>

13位ISBN编号：9787535769428

10位ISBN编号：753576942X

出版时间：2012-1

出版时间：湖南科技出版社

作者：牛国平，牛翔　著

页数：180

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

本书内容分为四大类。
包括选料加工篇137招、烹调妙招篇175招、菜肴揭秘篇103招和主食诀窍篇87招。
另外，还附有常用厨具的使用与洗护技巧。
新手在厨房操刀弄勺时所遇到的一切问题都能在本书中找出答案。
希望这本小书的出版，能帮助新手轻松做出一手好菜，为全家带来更多的幸福、美满和健康。

第一图书网, tushu007.com

<<厨房新手500招>>

书籍目录

Part 1　选料加工篇
　什么鱼肉做水氽鱼丸最佳
　什么鱼最宜氽汤
　什么鱼适合烹调炒鱼丝、炒鱼片
　根据鱼的新鲜度选烹调方法
　什么鱼适合做砂锅头尾
　活鱼宰杀后不宜马上烹调
　涮羊肉的选料要求
　爆、炒、熘一类菜肴选什么肉最好
　糖醋排骨的选料要求
　烧、焖、煮一类菜肴选什么肉最好
　做干炸丸子的选料要求
　红烧肉的选料要求
　做猪腰菜的选料要求
　适合滑炒菜的原料
　制作奶白汤的原料
　制作清汤的原料
　制作素鲜汤的原料
　妙法去除田螺的泥沙
　花蛤烹调前需用清水养一两天
　巧挑泥花蛤
　鳝鱼的初步加工
　鳝鱼最好边宰杀边清洗
　巧去速冻鳝片的腥味
　黄花鱼去内脏不要剖腹
　鱼肉清洗时不能长时间浸泡
　巧去咸鱼的盐分
　巧去黄鱼腥味
　碱水泡带鱼去腥味
　去除鱼腥的妙法
　鱼腹内的黑膜要去净
　鲤鱼两侧白筋要抽去
　巧去苦胆味
　鲥鱼不必去鳞烹调
　剔取鱼肉法
　鲜虾的初步加工
　剥取虾仁有妙法
　剥取虾肉最好先速冻
　河虾、海虾冷冻有妙法
　用维生素水使虾头不发黑
　冷冻海虾仁的漂洗技巧
　螃蟹初步加工
　剥取蟹肉的方法
　蚶子的初步加工
　海螺的初步加工

第一图书网, tushu007.com

……
Part 2　烹调妙招篇
Part 3　菜肴揭秘篇
Part 4　主食诀窍篇
Part 5　附录：几种常用厨具的使用与洗扩技巧

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com